Sei tappe di gusto lungo la Strada della Futa, da Bologna a Firenze

La Strada della Futa è un percorso suggestivo che da Bologna conduce a Firenze. Colline, distese verdi e antichi borghi ospitano piccoli ristoranti la cui gastronomia risente dell'influenza di Emilia e Toscana. Ecco sei consigli su dove mangiare.

Un’antica osteria.

La ex **Strada Statale 65 della Futa**, ora **Strada regionale 65 della Futa**, è una via che da secoli unisce l’Emilia alla Toscana toccando diversi borghi e collegando Bologna a Firenze in un saliscendi continuo fra le colline dell’Appennino. La storia dei luoghi che si trovano lungo il percorso, alcuni molto pittoreschi, si intreccia anche ad un’enogastronomia di qualità che risente di forti influenze delle due regioni.

La Futa è un itinerario molto amato soprattutto dai motociclisti che ogni fine settimana, per tre stagioni su quattro, partono da Bologna e sfrecciando lungo le numerose curve, giungono fino al Passo della Futa, a 903 metri sopra il livello del mare e a pochi chilometri da Firenze.

Ma sia i centauri più appassionati che altri viaggiatori, in caso di improvviso appetito, possono fermarsiin uno dei tanti locali e trattorie con piatti genuini e atmosfere rustiche, perfetti per trascorrere qualche ora fuori dal caos cittadino.

Non sarebbe possibile elencare e descrivere **tutti i ristoranti sulla Strada della Futa** e quindi abbiamo deciso di consigliarne qualcuno per la vostra tappa del gusto dall’Emilia alla Toscana.

Una veduta di Monghidoro, luga la Strada della Futa (Foto © Margherita Benvenuti).

Trattoria di Livergnano, Livergnano (BO)

Trattoria di Livergnano, Livergnano (BO).

A pochi minuti da Pianoro (BO), la **Trattoria di Livergnano** si trova proprio sulla **Strada della Futa**. I ragazzi che gestiscono il locale dallo scorso marzo, non tradiscono le aspettative e la tradizione emiliano-romagnola dei piatti è ben presente, sempre con una strizzata d'occhio alla

Toscana.

Immancabile pasta fresca al ragù, ravioli toscani con ripieno di patate, cotoletta alla bolognese, crescentine fritte, tagliere di salumi e i consigliatissimi dolci della casa accompagnati da un'ottima carta dei vini cprodotti da aziende delle realtà enologiche circostanti: tutti elementi che rendono questa trattoria un posto da non lasciarsi scappare.

TRATTORIA DI LIVERGNANO
Indirizzo: via Nazionale 238, Livergnano (BO)

Trattoria Anconella, Anconella di Loiano (BO)

Trattoria Anconella, Loiano (BO).

Il piccolo borgo di Anconella è leggermente defilato rispetto alla Strada della Futa ma merita senz'altro una deviazione che consente di scoprire una frazione antica e tranquilla con poche case. Qui si trova la **Trattoria Anconella** che riflette tutta la serenità circostante: pochi tavoli e molta pace e, per questo, è decisamente consigliato prenotare.

Il menù offre piatti curati della tradizione, affiancati a piatti del giorno con ingredienti di stagione. Ottime le **chicche di pasta fresca ripiene di ricotta** condite con pomodorini e basilico nonché la carne alla griglia. E per i vegetariani buonissimo il tomino su un letto di composta di pere.

TRATTORIA ANCONELLA
Indirizzo: via Anconella 41/43, Anconella-Loiano (BO).

Antico Stradello 181, Loiano (BO)

Antico Stradello 1810, Loiano (BO).

L'**Antico Stradello 1810** è un locale caratteristico che, da anni, fa parte della tradizione di Loiano, uno dei paesi sulla **Strada della Futa**.

Non solo il palato vuole la sua parte. Questo ristorante è consigliato anche dal punto di vista estetico per le sue grandi sale con legno e sasso a vista che gli conferiscono un aspetto elegante e rustico allo stesso tempo e un bel giardino esterno per goder dell'aria fresca dell'Appennino.

Il posto merita una **menzione speciale per la pizza**, decisamente originale. Il menù dedica più di quattro pagine esclusivamente a questo alimento potendo così scegliere dalle pizze classiche fino a quelle molto particolari (ottima la **pizza con gorgonzola e pere**, una ricetta insolita ma validissima!) con ingredienti sempre di qualità.

ANTICO STRADELLO 1810
Indirizzo: via Roma, 1 – Loiano (BO).

Cantina Antico Angel, Monghidoro (BO)

Cantina Antico Angelo, Monghidoro (BO).

Un nome ed un posto suggestivi: la **Cantina Antico Angelo** si trova nei sotterranei di quello che originariamente era un monastero olivetano, in pieno centro a Monghidoro, paese di confine a

pochi passi dalla Toscana.

Fra i piatti più tradizionali è consigliato il **croccante fritto misto alla bolognese** con verdure, pollo, mozzarelle, formaggio, crema e mele…una frittura abbondante e molto gustosa. Ottimi anche gli hamburger accompagnati da una selezione di birre artigianali italiane ed internazionali.

Il personale è giovane e spigliato e molto spesso vengono organizzate delle serate con gruppi musicali della zona.

CANTINA ANTICO ANGEL
Indirizzo: via Antico Angelo 5, Monghidoro (BO).

Chalet della Raticosa, Firenzuola (FI)

Chalet della Raticosa, Firenzuola (FI).

A Fiorenzuola, pochi chilometri dopo il confine fra l'Emilia e la Toscana, lo **Chalet della Raticosa** non è un vero e proprio ristorante bensì una tappa obbligata per tutti i motociclisti e per chi vuole godersi la vista collinare. Nei weekend più caldi il parcheggio antistante si trasforma in un colorato mosaico con moto di tutti i tipi.

Vengono offerti **piatti della cucina toscana** ma anche panini e piadine con ottimi salumi per un pranzo più veloce ma sempre pieno di gusto.

All'interno dello Chalet, la cui porta è tempestata da adesivi a tema motociclistico, è anche presente un piccolo punto vendita con alcune specialità tosco-emiliane.

CHALET DELLA RATICOSA
Indirizzo: via Pietramala 22, Firenzuola (FI)

Trattoria Bar Bibo, Firenzuola (FI)

Trattoria Bar Bibo, Firenzuola (FI).

Manca poco per arrivare al Passo della Futa e da **Bibo** non si può non fermarsi! La Toscana inizia a farsi sentire ancora di più con la carne che entra di diritto fra i piatti più consigliati. Come antipasti selezione di salumi toscani di cinta senese, ma anche **prosciutti internazionali** e pregiati come il **Pata Negra Joselito** servito con una delicata burrata.

I primi passano dai classici **tortelli di patate** e dagli **gnudi toscani**, mentre per i secondi è la bistecca la vera regina, una “ciccia” di qualità che viene raccontata dai proprietari prima di essere servita in modo da avere una chiara idea della provenienza.

TRATTORIA BAR BIBO
Indirizzo: via Traversa 454, Traversa-Firenzuola (FI)**.**

Data di creazione
03/08/2016
Autore
francesca-badiali